



L=40mm,
A=35mm,
H=430mm,
l=150mm

Peso - weight - poids - Gewicht	216 gr
Rango - Rank - Classer - Rangstufe	0°C a 300°C
Resolución - Resolution - Résolution - Auflösung	0.1°C
Batería - Battery - Batterie - Batterie	2 x 1.5V AAA

PUNTOS DE COCCIÓN - COOKING POINTS - POINTS DE CUISINE - KOCHEN PUNKTE

	Muy poco hecho Rare Bleu Z.B. blau	Poco hecho Medium rare Saignant Blau	Punto Medium à point Medium	Muy hecho Well done Bien cuit Durch
Vaca - Beef - Boeuf - Rind	60°C / 140°F	63°C / 145°F	71°C / 160°F	77°C / 171°F
Cerdo - Pork - Porc - Schwein			71°C / 160°F	77°C / 171°F
Pollo - Chicken - Pou- let - Hähnchen				82°C / 180°F
Pavo - Turkey - Dinde - Pute				82°C / 180°F
Ternera - Veal - Veau - Kalb	60°C / 140°F	63°C / 145°F	71°C / 160°F	77°C / 171°F
Cordero - Lamb - Ag- neau - Lamm	60°C / 140°F	63°C / 145°F	71°C / 160°F	77°C / 171°F



Termómetro para barbacoa



BBO Thermometer



Thermomètre BBO



BBO Thermometer



Ref: 480818



Reg. San. 39.2737/M

GARANTÍA - WARRANTY - GARANTIE - GARANTIE

El equipo tiene garantía de dos años. El mal uso del equipo elimina la garantía del mismo.

This device has two years of warranty. An improper use void the warranty of the unit.

L'appareil a deux années de garantie. Une mauvaise utilisation du destructeur annulera la garantie de l'appareil

Das Gerät ist für zwei Jahre garantiert. Missbrauch von Geräten entfällt die Garantie



Flanders-Inox bvba
+32 (0) 475 63 46 99
info@flandersinox.be





Lea las instrucciones antes de conectar el equipo y consérvelas en un lugar seguro para su consulta.



SEGURIDAD

No usar en horna.
No poner directamente sobre la parrilla.

MANEJO

Desenrosque la tapa gris del mango e inserte la sonda tenedor con la inscripción “UP” hacia arriba.
Vuelva a rosar la tapa.
Instale las pilas y pulse para encender el termómetro.
Seleccione la escala (°C/°F) en el botón del compartimento de las pilas.
Para apagar mantenga pulsado el botón durante 3 segundos.

Para seleccionar la carne pulse el botón “SELECT” hasta localizar el símbolo de la carne a cocinar.
Clave los dientes del tenedor en la parte más gruesa de la pieza.
El instrumento indica la temperatura y si es igual o superior al valor grabado el indicador de cocción parpadea y se activa la alarma. Para pararla pulse “SELECT”. Para detener el indicador luminoso vuelva a pulsar el botón.

Para cambiar los puntos de cocción al gusto elija el tipo de carne. Pulse durante 3 segundos el botón °C/°F y aparece el tipo de cocción. Pulse “SELECT” hasta que aparezca la temperatura deseada y confirme con el botón °C/°F.

MANTENIMIENTO

Limpie la sonda después de cada uso.
Cambie las pilas cuando parpadee el símbolo de batería.



Read the instructions before connecting the device and store them in a safe place for reference.



SAFETY

Do not use oven.
Do not place directly on the grill.

USE

Remove the grey cover of the handle and insert the probe holder with the inscription “UP” upwards.
Replace screw cover. Install the batteries and press to turn on the thermometer.
Select the scale (° C / ° F) in the battery compartment button.
To turn off press and hold the button for 3 seconds.

To select the flesh press the “SELECT” button until you reach the symbol of the meat to cook.
Nail the teeth of the fork into the thickest part of the piece.
The instrument displays the temperature and if it is equal to or greater than the value recorded the cooking indicator flashes and the alarm is activated. To stop, press “SELECT”. Press the button again to stop the indicator light.

To change the points of cooking to taste, choose the type of meat. Press the ° C / ° F button for 3 seconds and shows the type of cooking. Press “SELECT” until the desired temperature is displayed and press the ° C / ° F button to confirm.

MAINTENANCE

Clean the probe after each use.
Replace the batteries when the battery symbol flashes.



Lisez ces instructions avant de brancher le destructeur et conservez-les dans un endroit sûr pour sa consultation.



SECURITÉ

N'utilisez pas le four.
Ne placez pas directement sur le gril.

UTILISATION

Retirez le couvercle gris de la poignée et insérer le support de sonde avec l'inscription « UP » vers le haut.
Remplacez les vis du couvercle.
Installez les piles et appuyez pour allumer le thermomètre.
Sélectionnez l'échelle (° C / ° F) dans le bouton de compartiment de la batterie.
Pour désactiver Appuyez sur et maintenez le bouton pendant 3 secondes.

Pour sélectionner la chair Appuyez sur le bouton « Sélectionner » jusqu'à ce que vous atteigniez le symbole de la viande à cuire. Clouer les dents de la fourche dans la partie la plus épaisse de la pièce.
L'appareil affiche la température et si elle est égale ou supérieure à la valeur enregistrement la cuisson clignote et l'alarme est activée. Pour arrêter, appuyez sur « SELECT ». Appuyez sur la touche pour arrêter le voyant.

Pour modifier les points de cuisson à votre goût, choisissez le type de viande. Appuyez sur le ° C / ° F bouton pendant 3 secondes et affiche le type de cuisson. Appuyez sur « SELECT » jusqu'à ce que la température désirée s'affiche, puis appuyez sur le ° C / ° F pour confirmer.

ENTRETIEN

Nettoyer la sonde après chaque utilisation.
Remplacer les piles lorsque le symbole de la batterie clignote.



Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät und halten Sie sie an einem sicheren Ort als Referenz.



SICHERHEIT

Verwenden Sie keine Ofen.
Stellen Sie nicht direkt auf den Rost.

BETRIEB

Entfernen Sie die graue Abdeckung des Griffs und Messeinsatzträger die Sonde mit der Aufschrift “UP” nach oben.
Schraubdeckel zu ersetzen. Legen Sie die Batterien ein und drücken Sie, um das Thermometer zu aktivieren.
Wählen Sie die Skala (° C / ° F) in der Batterie-Fach-Taste.
Zum Ausschalten drücken Sie und halten Sie die Taste für 3 Sekunden.

Wählen Sie das Fleisch die “Wählen Sie” Taste drücken, bis erreichen Sie das Symbol für das Fleisch zu kochen. Nageln Sie die Zähne der Gabel in den dicksten Teil des Stückes. Das Instrument zeigt die Temperatur und wenn es gleich oder größer als der Wert aufgezeichnet die kochen Indikator blinkt und der Alarm wird aktiviert. Um zu beenden, drücken Sie “SELECT”. Drücken Sie die Taste erneut, um die Anzeige zu beenden.

Um die Punkte des Kochens nach Geschmack zu ändern, wählen Sie den Typ des Fleisches. Drücken Sie die ° C / ° F-Taste für 3 Sekunden und zeigt die Art des Kochens. Drücken Sie “SELECT”, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird, und drücken Sie die ° C / ° F-Taste zur Bestätigung.

REINIGUNG

Reinigen Sie die Sonde nach jeder Benutzung.
Ersetzen Sie die Batterien, wenn das Akku-Symbol blinkt.